cia marcada por la carne de res producida en la Isla, lo que es muy alentador. Si esta información se observa desde la perspectiva de una industria, el principal componente del éxito o fracaso económico de la misma o sea, el mercado comprador, estaría asegurado en Puerto Rico. Pero saber que está ahí no es garantía de progreso, eso lo conoce bien la industria de carne de res local que ha ido en retroceso en las últimas décadas. **El mercado consumidor se asegura supliéndole la carne que le apetece y se expande educándolo en las bondades de calidad de la misma e introduciendo nuevos productos, frescos o procesados que agregan valor a la materia prima local.**

Un proyecto de investigación realizado por el GTBC y sufragado por el FFICR indica que la carne de res producida en Puerto Rico tiene en promedio 30% menos grasa total que la carne grado *select* de los EU, una proporción mayor de ácidos grasos poliinsaturados (AGP), una concentración mayor de los AGP linoleico (18:2n-6; omega 6) y linolénico (18:3n-3; omega 3), y una tendencia a un incremento en el ácido graso saturado esteárico como porcentaje de la grasa total (Cotalca, 2004). A ello se agrega que por ser carne de machos enteros criados a pastoreo, el contenido de colesterol también es menor en comparación a los que se crían y ceban a corral (52 vs. 68 mg/100 g). En estos tiempos que vivimos en los que se recomienda el consumo de alimentos bajos en grasa, colesterol y con un perfil adecuado de ácidos grasos, la carne de res de Puerto Rico presenta enormes ventajas comparativas con el producto importado, lo que brinda un recurso valioso para una propaganda educativa y honesta al consumidor. **Convencer a nuestros consumidores de que prefieran y exijan el producto local es el primer paso para aumentar su demanda y recuperar el mercado de la carne de res de Puerto Rico.**

¿QUE TENEMOS QUE HACER PARA RECUPERAR NUESTRO MERCADO CONSUMIDOR DE CARNE DE RES?

Esta es una pregunta compleja debido a la multitud de factores que influencian la decisión del consumidor al momento de comprar un producto**.** La búsqueda de respuestas requiere de un análisis profundo por parte de los componentes de la industria**.** Nuestra intención es abrir el tema a discusión, fomentar el intercambio de ideas y la búsqueda de soluciones. Sin embargo, algunos puntos de importancia que podemos mencionar son: 1) instaurar un programa para educar al consumidor sobre las bondades nutricionales de la carne de res producida en Puerto Rico (*Tropical grass-fed beef*), 2) desarrollar un sistema de clasificación que esté centrado en el parámetro de calidad que más valora el consumidor, la terneza, 3) establecer investigación que responda directamente a las necesidades apremiantes de la industria, 4) comenzar a implantar por medio de los núcleos de ganaderos prácticas modernas de producción que nos permitan alcanzar los parámetros nutricionales y de calidad fijados, 5) identificar los principales distribuidores (*al detalle*) de carne de res fresca y congelada en la Isla e iniciar negociaciones para introducir el producto nuevo y 6) establecer una campaña publicitaria que esté a tono con las características de nuestra carne de res y que se base en datos de valor nutricional y calidad de carne.

Continuaremos con el tema……………

Referencias

Casas, A., 2004. *Valor nutricional de la carne de res producida a base de forrajes tropicales.* Congreso de Tecnología de Alimentos para Latinoamérica y el Caribe. 19-22 de agosto Hotel Condado Plaza, San Juan, Puerto Rico.

La Res Informativa
Box 9030, College Station
Mayagüez, Puerto Rico 00681-9030



Trabajo cooperativo de las unidades del Colegio de Ciencias Agrícolas: Facultad, Estación Experimental y Servicio de Extensión

LA RES INFORMATIVA

VOLUMEN 8
NÚMEROS 2, 3 Y 4
JUNIO - DICIEMBRE 2004

Grupo de Trabajo en Bovinos para Carne (GTBC)
Departamento de Industria Pecuaria



COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS

REDACTORES

Prof. Américo Casas
Dr. Danilo Cianzio
Prof. Aixa Rivera

Para subscribirse escriba a:

Prof. Aixa Rivera
Dpto. de Industria Pecuaria
P.O. Box 9030
Mayagüez, PR 00681-9030

Contenido



Días pasados, en un aparte con ganaderos surgió la interrogante de si existía una industria de carne de res en Puerto Rico. Producimos carne de res pero con una estructura poco coherente que no se modernizó al ritmo de los tiempos, mantuvo atavismos del pasado y por ello se ha tornado productiva y económicamente ineficiente. Ante las múltiples dificultades que experimenta la producción de carne de res en Puerto Rico y que hemos comentado en números anteriores de ***La Res Informativa***, parece un atentado al sentido común que no se establezcan diálogos constructivos entre los integrantes de la industria para analizar sus problemas, plantear posibles soluciones y ponerlas en práctica. Todo lo contrario a lo que ocurre en países productores y exportadores de carne, donde los componentes de la industria realizan habitualmente esfuerzos conjuntos para propulsarla y mantenerla económicamente viable.

Desde nuestra perspectiva, la industria cárnica implica no solo la producción de la materia prima, en este caso la carne, sino también todas aquellas actividades, (empresariales, analíticas, sociales, mercadotécnicas) que conducen al éxito económico de la misma. En ella se integran como engranajes que deberían trabajar sincronizados, los ganaderos, intermediarios (mataderos, procesadores, vendedores) y cerrando el círculo, los consumidores en toda su gama (individual, hoteles, restaurantes, expendios de comida rápida, mercado de exportación) que son los que adquieren el producto final**. La industria es, por lo tanto, una responsabilidad compartida y en esencia un ente muy complejo que no siempre funciona bien. Ello es más evidente en agropecuarias dependientes como la de Puerto Rico, donde sus componentes intermedios tienen el recurso irrestricto de la carne importada**.

Bajo estas condiciones muy particulares de mercado el ganadero puertorriqueño paradójicamente es a la vez, el eslabón más débil de la cadena industrial y el componente sobre el que recae la responsabilidad de establecer y desarrollar la producción local. Por décadas las importaciones han tenido el efecto de

NOTA DEL EDITOR

Estamos en los albores de un año nuevo. Trescientos sesenta y cinco días menos que más abren un espacio para nuevos retos, esperanzas y realizaciones. Nada es fácil es un país donde la agricultura es más un tema de cafetería que de responsabilidad social. El comienzo de año no ha sido fácil debido a todos los acontecimientos que acompañaron esta última experiencia electoral. Por eso, hablar de la ganadería de carne de res puede resultar un tema frívolo para muchos. Pero sin dejar de reconocer las implicaciones sociales de lo primero, nos aferramos a lo segundo porque no solo constituye nuestra razón de ser como Grupo de Trabajo en Bovinos para Carne sino también, porque es nuestra manera de comprometernos con la agropecuaria y el desarrollo económico y social de Puerto Rico. Afortunadamente, somos tozudos y creemos en ella. Otros nacionales prefieren llenar la Isla de cemento y tal parece que van ganando cuando observamos las 174 mil cuerdas de tierra agrícola pérdidas en cuatro años (1998-2002), según el último Censo Federal. ¡Como si en Puerto Rico la tierra agrícola no fuera el recurso más escaso! ¿Agricultura? Algo catalogado de antinatural, ¿a quién le importa? A muchos aún... y al GTBC. Estamos atrás, es hora de ponerse a trabajar, el año 2005 nos espera.

(viene de la página 1)
desestabilizar la demanda de la carne de res producida en la Isla, lo que ha desalentado su producción. No obstante, también debemos reconocer que nuestra inhabilidad jurídica para controlar las importaciones no es la única causante del dominio que ésta tiene del mercado local. Por años nuestros productores han ido perdiendo contacto con el consumidor, dejándolo a merced de la carne importada. **No se han realizado esfuerzos para educarlo en las bondades nutricionales de nuestra carne de res, ni de proveerle un producto con alguna garantía de calidad.** Nuevamente, no nos hemos modernizado al ritmo de los tiempos.

¿TIENE FUTURO LA INDUSTRIA DE CARNE DE RES DE PUERTO RICO?

La industria de carne de res, como todo lo relacionado con la agropecuaria, está íntimamente ligada a determinantes tales como medidas efectivas de protección de la tierra agrícola, incorporación de nuevas tecnologías, modernización de las prácticas de producción, búsqueda de nuevos mercados, respeto al medio ambiente, propaganda educativa basada en información verificable, diálogo constructivo entre los componentes de la industria y una actitud positiva pero pragmática para los cambios, adecuada a la realidad sociopolítica de Puerto Rico.

Pasado. La industria de carne de res en Puerto Rico tiene historia. Comenzó con los albores de la conquista del continente americano por los españoles. A fines de 1776 existían 77,384 cabezas de ganado "*bacuno*" que producían 13,614 arrobas de carne al año. Los toros se castraban para que depositaran grasa y la carne adquiriera un gusto delicado. Así consta en las crónicas de Fray Agustín Iñigo Abbad y Lasierra de aquellos primeros tiempos. De allá al presente ha pasado mucha agua debajo del puente y a pesar de los cambios que se han dado y que marcan el devenir de la historia, la industria se ha mantenido operando. Con altibajos, trastabillando, pero sigue ahí en pie. Esta trayectoria de la industria determinó de alguna manera, por herencia colonial quizás, las características de un mercado consumidor donde la carne de res estuvo presente y sigue estándolo. De aquí, la importancia de la historia.



Supermercado Xtra de Altamira en Guaynabo

Por décadas las importaciones han tenido el efecto de desestabilizar la demanda de la carne de res producida en la Isla.



Es necesario ofrecerle al consumidor productos nuevos frescos o procesados que le agreguen valor a nuestra carne de res.

Presente Existe una infraestructura establecida de mataderos, algunos con salas de deshuese, que sacrifican en promedio 55 mil bovinos por año (en el año fiscal 2003-2004 fueron 62,944 animales) y un inventario cercano a 300 mil bovinos según el último censo agropecuario federal. Por otra parte, al margen de los problemas que la aquejan y de la obsolescencia en ciertos componentes de la industria, el signo más destacable y que estimula a creer en ella es la nueva actitud que se visualiza, principalmente en los ganaderos**. La organización en Núcleos de Producción (cinco al presente) facilita no solo el diálogo constructivo sino la adopción de nuevas técnicas de producción.** Igualmente es de esperar un efecto sinérgico positivo ya sea dentro como entre los Núcleos para analizar y buscar alternativas que fortalezcan la industria. Algunos de ellos promueven seminarios técnicos para sus integrantes y con el apoyo del Fondo de Promoción de la Industria se han importado bovinos registrados para mejorar genéticamente el hato de cría nacional. Cierto es que algunas de estas medidas, como la importación de razas para mejoramiento genético, se han realizado en el pasado con pocos frutos. En esta ocasión es necesario que se establezca una estructura de funcionamiento adecuada y que se evalúe el progreso e impacto real de estas actividades para no caer en los errores del pasado.

Otro esfuerzo realizado ha sido la apertura del mercado de Comedores Escolares a la carne de res local que se ha mencionado como un estímulo para mejorar los precios de las haciendas. Sin embargo, este programa no ha logrado establecer la demanda que se esperaba por toros jóvenes terminados. Por otro lado, en los últimos años la industria se ha visto favorecida los precios más altos del ganado en los Estado Unidos continentales, nuestro principal suplidor de carne importada. **Recordatorio a su vez, de cuán dependiente es el valor del producto local de las variaciones que ocurren en la disponibilidad y precio de la carne de res importada.**

Las medidas que se han tomado por décadas para impulsar la industria (importaciones de razas para mejoramiento genético, incentivos de diferentes tipos, etc.) han carecido de objetivos claros para promoverla. Tampoco se ha pensado y mucho menos trabajado en caracterizar y diferenciar el producto local del importado. Para hacerle frente a la competencia y recuperar la parte del mercado que le corresponde a la carne de res de Puerto Rico es necesario establecer una mentalidad moderna de producción que permita ofrecer a los diferentes nichos de consumidores (población general, hoteles, restaurantes, e incluso, islas aledañas) un producto atractivo y de la calidad que requieren.

RECUPEREMOS NUESTRO MERCADO CONSUMIDOR

Existe en Puerto Rico un consumo importante de carne de res que se estima en 40 libras de carne, por persona al año, incluyendo la local y la importada. Este mercado se ha mantenido estable por muchos años. Sin embargo, la participación del producto local en el mismo ha ido decreciendo marcadamente. De hecho, la carne de res de Puerto Rico apenas abastece en la actualidad el 14% del consumo, el resto proviene del exterior. Por lo tanto, de aquellas 40 libras de consumo anual, sólo 6 libras es carne de res ***De Aquí***. Dos aspectos muy interesantes surgen de esta situación. Uno de ellos se refiere a la necesidad imperiosa que existe de recuperar nuestro lugar dentro de dicho mercado. El otro aspecto tiene que ver con la preferencia del consumidor que se inclina marcadamente hacia el producto local.

Un estudio de mercado muy abarcador realizado hace algunos años por el Fondo para el Fomento de la Industria de la Carne de Res (FFICR) y una encuesta reciente efectuada en la ciudad de Mayagüez (Dpto. de Industria Pecuaria, CCA-RUM-UPR) establecen que existe una preferen-